

20. Juni 2012

Berliner Schrippe (ohne Vorteig)

Schon wieder ein Rezept aus meinem alten Bäckerbuch der 1930er Jahre – vorerst das letzte. Die Brötchen zeichnen sich durch einen feinen Ausbund, eine dünne, rösche Kruste und eine mittelporige Krume aus. Geschmacklich durch die direkte Führung etwas neutral, aber mit Belag ist auch das kein Problem. Beim ersten Versuch hatte ich die Stückgare zu lang gehalten – mit dem Resultat Voll- bis Übergare.

Hauptteig

- 495 g Weizenmehl 550
- 305 g Wasser
- 15 g Frischhefe
- 8 g Salz
- 8 g Zucker

Alle Zutaten 5 Minuten auf niedrigster und 10 Minuten auf zweiter Stufe zu einem glatten und elastischen Teig verkneten.

45 Minuten Gare bei 24°C. Nach 15 und 30 Minuten ausstoßen.

8 Teiglinge abstechen und rund schleifen. Anschließend mit hohler Hand länglich-spitz zustoßen (ca. 8 cm lang).

Für Drückschrippen mit Schluss nach unten, für Schnittschrippen mit Schluss nach oben bei 24°C in Bäckerleinen zur Gare stellen.

Die Drückschrippenteiglinge bei halber Gare (nach ca. 15 Minuten) mit einem dünnen Rollholz oder den Fingerspitzen der Längsachse nach tief eindrücken. Weitere 15 Minuten mit Schluss nach oben (!) gehen lassen.

Die Schnittschrippenteiglinge bei 3/4-Gare (nach ca. 22 Minuten) mit scharfer und gerader Klinge der Länge nach einschneiden.

Die Teiglinge bei 230°C mit viel Dampf 20 Minuten backen.

Zubereitungszeit am Backtag: ca. 3 Stunden



www.brotbacker.de